

Принято на Общем собрании  
работников  
МБОУ СОШ №21 г. Белгорода  
Председатель *С.А. Морозья*

Протокол от «28» августа 2020 г.  
№ 1



Утверждаю  
директор МБОУ СОШ № 21  
г. Белгорода

*М.А. Галкина*

Приказ № 435  
от «09» сентября 2020г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

об общественной комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №21» г. Белгорода

### 1. Общие положения

1.1. Общественная комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральным законом от 21 июля 2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федеральным законом от 21 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказом Минздравсоцразвития России № 231н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Главным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – МР 2.4.0180-20), МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Главным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее – МР 2.4.0179-20).

1.2. Общественная комиссия (далее – Комиссия) по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ №21 г. Белгорода с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в школе.

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.4. Положение о работе Комиссии разрабатывается общеобразовательной организацией на основании вышеназванных Методических рекомендаций с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся, представителей совета отцов (при наличии), утверждается приказом директора МБОУ СОШ №21 г. Белгорода.

1.5. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора общеобразовательной организации на каждый учебный год.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с администрацией МБОУ СОШ №21 г. Белгорода.

## **2. Состав комиссии**

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному руководителю МБОУ СОШ №21 г. Белгорода.

## **3. Цели и задачи Комиссии**

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №21 г. Белгорода.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

3.4. Информирование родителей о здоровом питании.

## **4. Функциональные обязанности Комиссии**

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией МБОУ СОШ №21 г. Белгорода.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планоно (на основании утвержденного Комиссией план-графика) и внепланово:

- плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания и доводится до членов Комиссии в начале учебного года;

- внеплановые (экстренные) изучения вопросов организации питания осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций;

- уполномоченные в изучении вопросов организации питания лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;

- по итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (**Приложение 1**), в которой указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;

- в справке по изучению вопросов организации питания **в обязательном порядке** даются рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.

4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение рекомендаций и/или предложений по его увеличению (**Приложение 3**).

4.4. Организация и проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица МБОУ СОШ №21 г. Белгорода.

4.5. Внесение предложений администрации общеобразовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6. Оказание содействия администрации общеобразовательной организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

## **5. Анализ работы Комиссии, порядок проведения заседаний**

5.1. По итогам каждого посещения Комиссии заполняется справка (приложение 1).

5.2. При каждом последующем посещении ОО Комиссией проверяется и обсуждается исполнение ранее данных рекомендаций.

5.3. Заседания Комиссии проводятся **не реже 2-х раз в год (плановые - в декабре, апреле, внеплановые – по мере необходимости по инициативе председателя Комиссии либо администрации ОО)**. По итогам заседания оформляется Протокол. В протоколе заседания Комиссии указываются следующие сведения:

- место и время проведения заседания;
- члены Комиссии, присутствующие на заседании;
- повестка дня заседания Комиссии;
- вопросы, поставленные на голосование;
- итоги голосования по поставленным вопросам;
- принимаемые в ходе заседания Комиссии решения

5.4. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности комиссии осуществляется не менее 2-х раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях при директоре ОО.

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания**  
**в МБОУ СОШ №21 г. Белгорода (общественный контроль)**

(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии

**Члены комиссии:**

**В присутствии**

составили настоящую справку о том, что «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в \_\_\_\_\_ часов \_\_\_\_\_ минут проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено следующее:**

При обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_ штук \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_ штук \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла: \_\_\_\_\_

Наличие «дезинфицирующих средств» \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой: \_\_\_\_\_

Наличие графика приема пищи обучающихся: \_\_\_\_\_

Количество времени приема пищи (успевают ли дети принять пищу): \_\_\_\_\_

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи \_\_\_\_\_

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: \_\_\_\_\_

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей): \_\_\_\_\_

Дежурство педагогов: \_\_\_\_\_

Чистота зала: \_\_\_\_\_

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов \_\_\_\_\_  
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью): \_\_\_\_\_

Количество посадочных мест в обеденном зале: \_\_\_\_\_

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток, специальных щипцов): \_\_\_\_\_

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря и щипцов) \_\_\_\_\_

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов \_\_\_\_\_

- наличие 2-х комплектов подносов \_\_\_\_\_

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды \_\_\_\_\_

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды \_\_\_\_\_

Наличие и доступность размещения меню: \_\_\_\_\_

Наличие перспективного меню: \_\_\_\_\_

Наличие и доступность ассортимента буфетной продукции (при условии функционирования буфета): \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню: \_\_\_\_\_

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно пункту 2.5, МР 2.4.0180-20) \_\_\_\_\_

Обеспечение максимального разнообразия рационального питания, наличие фруктов \_\_\_\_\_



Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).



### Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем отдельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

**Пример 1.** При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

**Пример 2.** Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г ((215 г + 226 г + 226 г) / 3 порц.). Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г (220 г \* 97%), в сторону увеличения до 227 г (220 г \* 103%). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.

## Приложение 4

### Памятка

Мониторинг организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №21 г. Белгорода осуществляется по согласованию с администрацией школы.

При организации питания обучающихся МБОУ СОШ №21 г. Белгорода согласно пункту 3.4. постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН) *при обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-*

х) и (или) одноразовые полотенца, также пунктом 11.2. СанПиН закреплена наличие мыла.

В общедоступном месте должны быть размещены график работы столовой, график приёма пищи обучающихся, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведённому на приём пищи.

Санитарное состояние помещения должно быть удовлетворительным, все работники столовой в чистой одежде, с коротко остриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты.

Дети, которые дежурят в школьной столовой, должны быть осмотрены медицинским сотрудником, в опрятной одежде и в головном уборе. **Подготовка продуктов, приготовление и раздача пищи, мытьё посуды детьми не допускается.**

В связи с мероприятиями по предупреждению распространения коронавирусной инфекции сотрудники, осуществляющие порционирование и раздачу готовых блюд, должны быть в одноразовых масках, перчатках и использовать специальные щипцы. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовые приборы должны быть чистыми, без механических повреждений, сколов. Не допускается использование алюминиевой посуды.

**Члены общественной комиссии не наделены полномочиями находиться на пищевом блоке.**

Блюда и количество подаваемой пищи должны соответствовать утверждённому меню, также берут суточные пробы каждого из них.

Продажа табачной и алкогольной продукции на территории школы запрещены.

С итогами изучения организации питания необходимо ознакомить ответственного за организацию питания, при необходимости администрации образовательной организации даются рекомендации.

В рамках реализации мер по недопущению распространения коронавирусной инфекции члены комиссии при посещении образовательной организации должны быть в средствах индивидуальной защиты (бахилы, защитная маска, одноразовые перчатки) и пройти термометрию.